



CAKEPART

Le coffee shop parisien pop et assumé propose une formule brunch 100 % fait maison pour le week-end

Communiqué de presse

CAKEPART, le coffee Shop aux couleurs acidulées de la rue de Charonne où les saveurs audacieuses rencontrent une créativité débridée, annonce en grande pompe l'arrivée fracassante de son brunch haut en couleur. Il prend vie autour de la star incontestée de l'établissement : le Cake ! Dès la rentrée, chaque samedi et dimanche.

Au menu, on retrouve le cake fait maison toasté, moelleux et légèrement croustillant en deux versions, l'une est classique **saumon avocat** l'autre à l'italienne se compose de **coppa, d'un bon pesto de basilic fait maison et de parmesan**.

La formule comprend également une part de cake sucré au choix parmi les différents parfums proposés, on retrouve le savoureux **cake chocolat, banane et peanut butter** (vegan et sans gluten) ou l'audacieux cake vert **persil/menthe surplombé d'une belle meringue**. Les favoris: le cake **matcha framboise et crème mascarpone** ainsi que le cake **vanille, crème pâtissière à la rose et chocolat blanc** seront également proposés. Mais c'est l'occasion de découvrir la nouveauté de la rentrée, le cake **abricot romarin et crème mascarpone**. À venir goûter sans plus tarder !

Le tout s'accompagne d'une petite salade composée, d'un jus frais pressé minute et d'une boisson chaude au choix. La formule est proposée à 23 euros.

Le Brunch Cakepart : Tous les week-end de 10h à 17h
Adresse : 77 rue de Charonne, 75011 Paris

À propos

Fondée par deux jeunes entrepreneurs Sarah Zerbib et Margaux Sodoyer, Cakepart est un coffee shop né d'une passion commune pour le cake, la madeleine de Proust de ces deux épicuriennes. Leur volonté : combiner la tradition, - des recettes faites maison inspirées de leur enfance- et de la modernité - avec une décoration et un univers dans l'air du temps, pop et très photogénique.

Avec Cakepart, Sarah et Margaux ont souhaité créer une alternative "fast-good", en proposant une expérience de snacking immersive, gourmande et saine. De quoi ravir tous les amateurs de pâtisserie et les plus fins gourmets.